

18 équipes en compétition pour le 18^e anniversaire des Trophées Etudiants de l'Innovation Alimentaire !

Des perles de vin blanc dans un fromage pour l'apéritif, un dessert au kamaboko, une glace de poireaux, un jeu de pâtes de légumes, il fallait y penser. Tout comme le biscuit à la chicorée, le recyclage du camembert ou bien l'aliment anti-stress pour arrêter de fumer ! Ces innovations alimentaires ont en commun leur sélection pour la finale des Trophées Etudiants de l'Innovation Alimentaire qui se déroulera du 27 au 29 juin à Avignon.

Pour fêter son 18^e anniversaire, le concours national ECOTROPHELIA accueillera 18 nouveaux produits alimentaires et 130 étudiants, futurs ingénieurs des industries agroalimentaires, représentant 15 écoles et universités de l'enseignement supérieur français. Le jury national présidé par Dominique Loiseau, Présidente du Groupe Bernard Loiseau, distinguera les projets les plus innovants, respectueux de la santé et de l'environnement, adaptés aux attentes des consommateurs et des circuits de la distribution alimentaire. Le concours 2017 attribuera une dizaine de prix pour une dotation de plus de 22 000 €. Un nouveau Prix spécial "ECOTROPHELIA - Lutte contre le gaspillage alimentaire" est initié cette année par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

Créé en France en 2000 par la CCI de Vaucluse et l'Association Nationale des Industries Alimentaires (ANIA), ECOTROPHELIA mobilise les écoles françaises d'enseignement supérieur et fédère les acteurs nationaux de l'agroalimentaire. Ce concours national a donné naissance en 2008 à ECOTROPHELIA Europe, véritable *Champions League* de l'innovation alimentaire puis formalisé un modèle pédagogique soutenu par l'Union Européenne.

ECOTROPHELIA France est organisé par la CCI de Vaucluse et soutenu par ses partenaires officiels : le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur, le Conseil départemental de Vaucluse, le Grand Avignon, INTERFEL, le Fonds Français pour l'Alimentation et la Santé, Auchan, la Société Marseillaise de Crédit et SOPEXA.

Épreuves nationales ECOTROPHELIA – Centre des Congrès d'Avignon :

- Session du Jury Technique : 27 et 28 Juin 2017 | Jury Innovation Fruits et Légumes : 29 Juin 2017
- Jury National – **Palmarès : 29 Juin 2017**

[Liste des innovations en page 2](#) ⇒ ⇒ ⇒



Coordinateur : M. Dominique Ladeveze

Chambre de Commerce et d'Industrie de Vaucluse • 46 cours Jean Jaurès, BP 70158 - 84008 Avignon Cd 1
Tél. : +33 (0)4 86 55 92 10 - dladeveze@vaucluse.cci.fr - <https://fr.ecotrophelia.org>

Service presse : Claudine Ayme - Tél. +33 (0)6 09 84 64 62 / contact@claudine-ayme.fr

Ils imaginent l'alimentation de demain

Innovations alimentaires sélectionnées pour les épreuves finales d'ECOTROPHELIA France 2017 :

1. Brin d'Arômes

ISARA Lyon

Accompagnement - *Brin d'Arômes*, gressin contenant une huile aromatisée pour assaisonner vos salades en alliant plaisir et nutrition.

2. Camandise

ESIX Normandie – Département Agroalimentaire – Université de Caen Normandie

Apéritif - *Camandise*, une bouchée apéritive à base de camembert AOP déclassé et associée à des saveurs inédites qui vous surprendront.

3. Chicodéj'

ENSAIA - Université de Lorraine

Faculté de Marketing et d'Agrosciences - Université de Haute Alsace

Petit déjeuner - *Chicodéj'*, biscuit petit déjeuner à la chicorée source de fibres et source de protéines.

4. Cœur Divin

ISARA Lyon

Apéritif - *Cœur Divin*, le premier fromage apéritif affiné contenant des perles de vin blanc liquide.

5. Croc&Vie

AGROSUP Dijon

Snacking - *Croc&Vie*, le mariage unique de sticks et de sauce à emporter partout pour un encas sain et équilibré.

6. Duo'Kma

ESIX Normandie – Département Agroalimentaire – Université de Caen Normandie

Dessert - *Duo'Kma*, le premier dessert frais à base de kamaboko, un voyage atypique en une bouchée de plaisir.

7. Épices & tout by Tradinew

ENSAIA - Université de Lorraine

Faculté de Marketing et d'Agrosciences - Université de Haute Alsace

Aide culinaire - *Épices & tout by Tradinew*, gamme de 3 préparations culinaires liquides 2 en 1 ; marinade et sauce ; formulées avec morceaux de légumes frais.

8. Epik' Les Moulins à Sensations

Montpellier SUPAGRO

Assaisonnement - *Les Moulins Epik'*, des moulins innovants, assaisonnant plats sucrés ou salés délivrant une sensation de chaud ou de froid.

9. Légériz

ESIROI Université de la Réunion

Snacking, aide-culinaire - *Légeriz*, l'aide-culinaire et collation 100% végétale, aux notes exotiques, légères et gourmandes.

10. Légivrais

UniLaSalle Beauvais

Apéritif, entrée, plat, accompagnement - Redécouvrez le plaisir du légume avec *Légivrais*, la glace de poireaux élégante, naturelle et locale.

11. Pat'&Patty

Montpellier SUPAGRO

Accompagnement, jeu - *Pat' & Patty*, le jeu éducatif composé de pâtes de légumes à modeler, à cuire, et à déguster.

12. Les Petites Bouchées, Fromage et Chocolat

ENSCBP Bordeaux INP

Apéritif - *Les Petites Bouchées*, un assortiment de bouchées apéritives avec un cœur fondant à base de fromage enrobé de chocolat noir.

13. Savouchoc, le brownie aux légumes

École de Biologie Industrielle - Cergy

Dessert - *Savouchoc*, le premier brownie gourmand et sain au chocolat et légumes, à partager au rayon frais !

14. Tadaam ! - Kolectou

AGROCAMPUS Ovest

Apéritif, snacking, aide culinaire, préparation mix - *Tadaam!*, la préparation anti-gaspi pour bouchées apéritives.

15. Tør, bière blonde naturellement sans sucres, sans édulcorants, ni arômes ajoutés

ENSAT - Toulouse

Boisson - *Tør*, bière blonde naturellement sans sucres, sans édulcorants, ni arômes ajoutés.

16. Très Moussé

POLYTECH Montpellier

Dessert, aide à la pâtisserie - *Très Moussé*, d'un coulis à une mousse fruitée végétale sans matière grasse en un coup de fouet !

17. Vertu

ONIRIS Nantes et L'École de Design Nantes Atlantique

Snacking - *Vertu*, la première alternative alimentaire gourmande et déstressante accompagnant le sevrage tabagique.

18. Whoat!

ONIRIS Nantes et L'École de Design Nantes Atlantique

Petit déjeuner - *Whoat!*, le petit-déjeuner nomade à commander de chez toi, à récupérer et à déguster sur ton chemin.